

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 30.09.25

№ 5

Білім беру ұйымы №6 жалпы білім беретін мектеп

Көрсетілетін қызметтің өнім берушісі (бар болған жағдайда) ИП «Аджибаева Г.»

Мынадай құрамдағы комиссия: мектеп директоры – М.П.Алмағанбетов-төрағасы, әлеуметтік педагог – Жұмадиева Ж.Ә. – мүшесі, БОІМ – К.Сарсенбаева – мүшесі, ТЖО – С.М.Реимбаева – мүшесі, есепші – М.Непесова – мүшесі, медбике – Тұрсыналиева А.Ж. – мүшесі, қамқоршылар кеңесінің мүшесі – А.Ерсариев, ата-аналар комитетінің төрағасы – Ж.Калиева – мүшесі, асхана меңгерушісі – Г.Аджибаева – мүшесі.

Асхананың (ас блогына) мынадай параметрлер бойынша мониторингі:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескертпе
Объектінің халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы		+		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		+		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі	+	+		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы	+	+		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау	+	+		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайстың болуы	+	+		
Ауыз су режимін ұйымдастыру	+	+		
Дайын өнімнің сапасы	+	+		
Тыйым салынған тағамның болуы	+	+		
Технологиялық картаға сәйкестігі	+	+		
10 порцияны бақылап өлшеу	+	+		
1-тағамды, 2-тағамды үлестіру желісі (мармит)				
3-тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)				
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)				
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)	+	+		Талапқа Би
Тағамды дәрумендендіру		+		

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+		+	
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы	+		+	
Отырғызу орындарының саны	160		160	
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты				
Қол жуатын раковиналардың саны	4	4		
Сабынның болуы	+	+		
Бір рет қолданылатын немесе электрлі сүлгінің болуы	+	+		
Жиһаздың жай-күйі	Тамалы Сәт			
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал	+	+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі	Тамалы Сәт			
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы	Тамалы			
Асхананың санитариялық жай-күйі	Тамалы Сәт			
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)	+	+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» нұсқаулығының болуы	Бар	Бар		
Ыстық және салқын сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы	+	+		
Суды бұру жүйелерінің жарамдылығы	+	+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы	+	+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы	+	+		
Желдету жүйелерінің жарамдылығы	+	+		
Ас блогының ылғал бөлумен байланысты өндірістік үй-жайларында ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы	+	+		
Асханада және ас үй ыдыстары үшін жуу және өңдеу, сақтау үшін жағдайлардың бөлек болуы	+	+		
Жуу құралдарының болуы	+	+		Бар
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)	+	+		Бар
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау	+	+		

Жуу құралдарына сертификаттардың болуы	+	+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы	бар	бар		бар
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау	+	+		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)	+	+		Тізімді инженер
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау	+	+		
Жинау және тазалықты сақтау кестесінің болуы	+	+		
Персоналдың қолды жуу және кептіру жағдайларының болуы. Қызметкерлердің жеке және өндірістік гигиенаны сақтауы	+	+		

Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау

Қоймалар

Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау	+	+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, психометрдің/температуралық режимнің болуы	+	+		210
Тауар көршілестігін сақтау	+	+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	+	+		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда (тұғырықтарға қойылып, таңбаланған сыйымдылықтарда) сақтау	+	+		
Қоймалардың санитариялық жай-күйі	Тізімді сай			

Тоңазытқыштар

Тоңазытқыш жабдығының қолданылу мақсаты туралы таңбалау	+	+		Тізімді мен жақ
Термометрлердің болуы	+	+		-80
Тауар көршілестігін сақтау	+	+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	+	+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы	+	+		480

Ет цехы

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		
Санитариялық жай-күйі	Малында Сзі			
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		
Санитариялық жай-күйі	Малында Сзі			
Ұн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		
Санитариялық жай-күйі	Малында Сзі			
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы	+	+		бар
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы	+	+		бар
Санитариялық жай-күйі	+	+		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі	+	+		бар
Санитариялық жай-күйі	+	+		бар
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы	+	+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары				
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық				
Жұмыртқа жууға арналған құрал				
Бактерицидті шам				
Буфет				
Білім беру ұйымымен бекітілген сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)	+	+		бар
Баға белгілерінің болуы	+	+		бар
Сақтау шарттарын сақтау	+	+		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау	+	+		

Санитариялық жай-күй

Талпық
Сәу

Құжаттар

Тамақ өнімдерінің өнім берушілерімен жасалған шарттар	+	+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)	+	+		
Тамақ өнімдерінің сәйкестік туралы сертификаттары, декларациялары, қадағалауды қамтамасыз ететін тауардың ілеспе құжаттары	+	+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі	+	+		
Бекітілген нысанға сәйкес тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы	-	-		
2025 жылғы <u>Түркия</u> 10 күн ішіндегі тағам өнімдерінің нормаларының орындалуын бақылау ведомосы	+	+		
Жұмыс орнында медициналық қарап-тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы	+	+		бар
Ас блогының жұмыскерлерінде бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы	+		+	неу
Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы «Денсаулық» журналы	+	+		
Күрделі жинау жүргізу журналы	+	+		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы	+	+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы	+	+		
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің артық жиынтығының болуы	+	+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы	+	+		бар
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы	+	+		бар
Себезгі бөлмесі, санитариялық торап	+	+		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)	+	+		иә
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы	+	+		

Тағам өнімдері үйіміміз дүрлі Сайтбейіт, қызылорда
Мерзілі қатары бағалыда. Азпк - түркімендігі сарнап көрсет.
Асымның өзіне келдім өзіміздің қызылорда пішіні
Сәт деп өзімізді.

Комиссияның қолдары:

М.П.Алмағанбетов – төрағасы

Ж.Ә. Жұмадиева – мүшесі

К.Сарсенбаева – мүшесі

С.М.Реимбаева – мүшесі

М.Непесова – мүшесі

А.Ж Тұрсыналиева – мүшесі

Ж.Калиева – мүшесі

А.Ерсариева – мүшесі

Г.Аджибаева – мүшесі

Өнім беруші (көрсетілетін қызметтің өнім берушісінің тамақтануды ұйымдастырған кезінде), білім беру ұйымы – жауапты адам тамақтануды ұйымдастырған жағдайда танысты _____ (қолы)

Ескертпе – *Білім беру объектілерінің ас блоктарының (асханалар) материалдық-техникалық базасын ескере отырып, Комиссияның бастамасы бойынша Ведомствоаралық сараптау тобы Тамақтану сапасын мониторингілеу актісіне нақтылау сипатындағы өзгерістерді енгізеді.

